

Galaretka z jabłek z jabłkiem.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	1 litr
cukier	5 łyżek
konfitura malinowa	3 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	
sok z cytryny	1 szt
jabłka	6 małe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondlu zagotować wodę z cukrem i sokiem z cytryny.

Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne i włożyć do syropu. Gotować krótko tak ,aby zmiękły, ale nie rozpadły się.

Łyżką cedzakową wyjąć jabłka , ułożyć w kompotierkach i wydrążone otwory wypełnić rodzynkami.

Przestudzoną galaretką zalać jabłka i pozostawić do całkowitego stężenia.

Przed podaniem nałożyć łyżeczkę konfitury lub bitej śmietany.

Jeżeli deser ma być tylko dla dorosłych ,to dodajemy szklankę wina ,pamiętają, że żelatyny trzeba dodać jeszcze 1 łyżeczkę.

Do syropu dodać żelatynę, dokładnie rozpuścić i zalać jabłka.